

Artikelnummer 16	GTIN-Stück  4 037865 001602	GTIN-Verpackung	eco-ID 117576	
----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Familie Sander

Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

Allgemeines

Das Bio-Weingut Sander liegt in der traditionsreichen Weinbaugemeinde Mettenheim, zwischen Oppenheim und Worms. Mettenheim blieb glücklicherweise von einer staatlichen Flurbereinigung verschont. Wie Balsam für Augen und Seele wirken daher die jahrhundertealten Weinbergspartellen, denn diese sind überwiegend eingesäumt von Sträuchern und Bäumen. Sie bieten Unterschlupf für zahlreiche „Helfer im Weinberg“.

Herstellung

Für diesen Wein werden ausschließlich vollreife Trauben aus den besten Mettenheimer Lagen selektioniert. Die Gärung erfolgt durch wilde Hefen, die im Weinberg bzw. auf den Trauben natürlich vorkommen (Spontangärung).

Mit Hilfe des Überschwallerfahrens wird bei der Maischegärung der Most manuell aus dem Fass abgezogen und dann über dem Maischehut verteilt. Der Maischehut wird so befeuchtet und eine schonende Extraktion der Aromen- und Farbstoffe aus der Beerenhaut ermöglicht.

Der Ausbau erfolgt in kleinen, 225 Liter fassenden, französischen Eichenholzfässern (Barriques, drei bis fünf Jahre alt) über einen Zeitraum von 12 Monaten. Hierdurch ist der Wein komplex, strukturiert und nachhaltig.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel am besten bei 8 - 14° C lagern.

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Fruktose, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Artikelnummer 16	GTIN-Stück  4 037865 001602	GTIN-Verpackung	eco-ID 117576	
----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rheinhessen
Verwendungsdauer	10 Tage
Produzent	Familie Sander
Packungsart	Standardgröße
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13 % vol.
Rebsorte/n	Spätburgunder
Farbe	Rot
Weinstil	fruchtig, markant
Ausbau	Barrique
Geschmackstyp	trocken
Speisenempfehlung - passt zu...	Zu Perlhuhnbrust, Lammkeule, Rehrücken, Hase, Waldpilzen, Räucherlachs, Ente klassisch, nussigen Käsesorten mittlerer Reifegrade.
Qualitätsbezeichnung Wein	Qualitätswein
Qualität Wein	QbA
Weinprämierung	VINUM Weinguide 2022, Eichelmann Deutschlands Weine 2022.
Trinktemperatur min	14 °C
Trinktemperatur	16-18 °C
Restzucker	3,0 g / l
Säure	5,0 g / l
Dekantierzeit	1 Stunde Std
Region	Rheinhessen

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wein
Inverkehrbringer	Familie Sander, In den Weingärten 11, 67582 Mettenheim
Name Inverkehrbringer	Familie Sander

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Feines Aromenspiel dunkler Früchte, etwas Röstaromen, harmonische Tannine; komplex, strukturiert und nachhaltig.
------------------	--